



Fondue chocolat aux fruits de saison. François Stahl hat für dieses beliebte Dessert mit Früchten einen speziellen Teller verwendet. Der Gast tunkt die Früchte in die warme Schokolade (Topping Grand Cru). Als Früchte fürs Schokoladenfondue eignen sich zum Beispiel Himbeeren, Walderdbeeren, Heidelbeeren, Ananas, Mango, als Gebäck Makrönli und Mandel-Financier.

Topdesserts mit Schokolade

Geschmackserlebnisse mit edlen Kakaosorten und Früchten

Schokolade ist ein Genussmittel, dem kaum jemand widerstehen kann. Das macht sie für den Pâtissier und den Koch zu einem unverzichtbaren Produkt im Dessertbereich. Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner und der Leiter der Chocolate Academy von Barry Callebaut, François Stahl, zeigen ihre schönsten Kreationen. Und sie erklären, was heute die Trends sind.

In Zürich-West ist diesen Frühling die Chocolate Academy eröffnet worden (siehe auch Seite 29). François Stahl leitet die neue Schule, Rolf Mürner, Pâtissier der Schweizer Kochnationalmannschaft, ist als so genannter Ambassador ein Aushängeschild der neuen Schule. Stahl



Rolf Mürner. Aprikosenglace, glasiert mit weisser Schokoladen-Aprikosenglasur und Aprikosengranité, Schokosauce mit Panna cotta (weisse/Milchschokolade).

und Mürner kennen sich bestens. Als Stahl in den 90er-Jahren noch Chef pâtissier des Hotels Schweizerhof in Bern war, haben sie mit dem Cercle des Chefs de Cuisine Berne gemeinsam ausgestellt und viele Medaillen geholt.

«François Stahl war damals mein Vorbild», erklärt Rolf Mürner. Heute hat sich der ehemalige Schüler zum Weltmeister emporgeschwungen. «Jeder von uns hat seinen eigenen Stil weiterentwickelt», sagt François Stahl. «Ich schätze Rolfs fantasievolle, kreative Linie und die 'perfection suisse' in seinen Werken.»

Gemeinsam ist den zwei Grössen der Schweizer Pâtisserie die Leidenschaft für Schokolade. «Mich fasziniert vor allem die Vielfalt dieses Produkts», sagt Stahl, «man kann damit so viel machen – ein saftiges Biskuit, eine feine Crème, ein wunderschönes Dekor oder ein wunderbares Glace. Die Einsatzmöglichkeiten sind praktisch unbegrenzt.»

Die Schweiz ist zwar immer noch das Land der Milchschokolade.

Doch die Helvetier haben in den letzten Jahren auch die dunklen Schokoladensorten mit hohem Kakaoanteil entdeckt. François Stahl: «Edle Bitterschokolade aus raren Kakaosorten wird heute wie edler



Rolf Mürner, Schweizer Pâtissierweltmeister, Bern

Der Berner Rolf Mürner (38) hat seine Laufbahn mit einer Lehre als Bäcker-Konditor im Emmental begonnen. Nach einigen Berufsjahren wechselte er ab 1993 in die Pâtisserie grosser Hotels und Restaurants. So war er Chef pâtissier des Hotels Victoria-Jungfrau in Interlaken sowie der Berner Restaurants Kornhaus und Gurten-Kulm. Seit 2005 versüsst Mürner den Gästen der Casino-Restaurants in Bern das Leben. Rolf Mürner hat neben dem Weltmeistertitel zahlreiche Goldmedaillen an nationalen und internationalen Koch- und Pâtissiers-Meisterschaften gewonnen. Er ist zudem einer von 80 Ambassadors der Firma Barry Callebaut. Das sind kreative, gewerbliche Anwender mit internationalem Renommee. Rolf Mürner gibt verschiedene Kurse.



Weltmeisterliches Dessert von Rolf Mürner. Ein Türmchen aus mehlosem Schokoladenbiskuit, Mangogeele und einem Schokoladenflan sowie rechts ein Joghurtschaum mit Mandelbiskuit und einem dunklen Schokoladensorbet.

Wein zu besonderen Gelegenheiten konsumiert.» Bei 60 bis 66 Prozent Kakaoanteil sei der Geschmack am ausgewogensten. Ab 70 Prozent wird das Produkt sehr bitter: «Man kann diese Schokolade degustieren, aber nicht in grossen Mengen essen.» Im Dessertbereich sehr trendig ist zurzeit neben Gewürzen die Kombination von Schokolade mit Früchten. Gibt es Regeln, welche Schokolade wozu passt? Ja, eine von ihnen lautet: Gleiches passt zu Gleichem. Milchschokolade, die einen eher feinen Geschmack hat, kombiniert man vorzugsweise mit feinen Produkten wie Tee oder Aprikosen. Zur dunklen, bitteren Schokolade passen bittere und exotische Früchte. «Die für mich gelungensten Verbindungen sind säuerliche Früchte wie Limetten und Passionsfrucht mit dunkler Schokolade», verrät Rolf Mürner. Wer regionale Produkte vorzieht, kann zum Beispiel auch Himbeeren verwen-



**François Stahl,
Leiter Chocolate
Academy Barry
Callebaut, Zürich**

Der Elsässer François Stahl (38) ist in Strassburg aufgewachsen und hat Confiseur-Chocolatier und Bäcker-Konditor gelernt. In jungen Jahren sammelte er Erfahrung in der Pâtisserie renommierter Fünfsternehotels der Gruppe «Leading Hotels of the World» in Zürich, Cannes und Genf. Von 1992 bis 1997 leitete er die Pâtisserie des Hotels Schweizerhof in Bern. Während dieser Zeit gewann François Stahl verschiedene Goldmedaillen mit dem Cercle des Chefs de Cuisine Berne (Olympiade der Köche, Berlin, Igeho in Basel, ZAGG in Luzern). Seit 1997 ist Stahl als Technical Advisor bei Barry Callebaut tätig. Heute leitet er die Chocolate Academy.



«Schwebendes Dessert» von François Stahl. Der lauwarmer Schokoladengugelhopf und die Mousse au Chocolat (Claire Swiss Top) ruhen auf einer Tuille gruë de Cacao. Diese ist mit einem kleinen, weissen Ständer am Boden befestigt.



Friandises von Stahl. Ovaline Trois Chocolats, Rondo Ivoire Exotique mit weisser Schokoladenmousse und exotischen Früchten, Truffe-Cake Madagaskar Origine rare.



François Stahls Fondant au chocolat. Das Herzstück bildet ein weiches Biscuit fondant, darauf zartschmelzende Crèmeux au Chocolat Origine rare, kombiniert mit einer Sauerkirsche und einem Sauerkirschcoulis. Das dekorative Muster auf dem Teller hat der Starpâtissier mit einem Frozen Chocolate Spray und einer Schablone geschaffen.

Neue Chocolate Academy in Zürich: Kompetenzzentrum der Branche

Hinter dem Weiterbildungszentrum Chocolate Academy steht der «Kakao-König» Barry Callebaut. Der erfolgreiche internationale Schokoladenkonzern mit Sitz in Zürich ist das weltgrösste Schokoladenunternehmen mit rund 8000 Mitarbeitern an über 30 Produktionsstandorten. Barry Callebaut betreibt zudem sieben Chocolate Academies. In den modern eingerichteten Kompetenzzentren bilden sich wöchentlich rund 500 Berufsleute praktisch und theoretisch weiter. Konditor-Confiseure, Bäcker, Pâtissiers und Köche lernen dort die neusten Techniken der Schokoladenverarbei-

tung kennen und erhalten Anregungen für ihre tägliche Arbeit. Barry Callebaut organisiert ausserdem alle zwei Jahre den Wettbewerb «World Chocolate Masters». Dieses Jahr ist es wieder so weit: An der ersten Fachmesse «Salon du Chocolat Professionnel» in Paris kämpfen vom 20. bis 22. Oktober Schokoladentalente aus 20 Ländern um den Titel. Die Schweiz vertritt der junge Koch und Pâtissier Martial Stoky, Sieger des Wettbewerbs «La Truffe d'Or 2006».

www.carma.ch und
www.worldchocolatemasters.com



Rolf Mürner. Minzmousse mit Schokoladen-Sabayone im Glas, Madagaskar-Schokoladensoufflee mit Minzgranulat und Minzgeist, Amaretto-Milchschokoladenglace auf Kakaotuille und Cheesecake auf Schokoladenmürbeteigboden.

den: Sie sind als Mousse, Gelee oder Sorbet ein guter Partner für Schokolade. Weisse Schokolade ist sehr süss und braucht keine weiteren Zusätze. Ein weiterer Trend im Dessertbereich ist, auf Ideen

aus Grossmutterns Küche zurückzugreifen. Rustikale Desserts wie Schokoladenkuchen sind wieder gefragt. François Stahl: «Der Gast sucht heute vollmundige, echte Geschmäcke.» Gesundheit und

Nachhaltigkeit sind aber ebenfalls gefragt: Bio- und Fair-Trade-Produkte werden im Schokoladenmarkt immer wichtiger.

marc.benedetti@gastronews.ch
Bilder: Tobias Sutter

Beim exklusivsten Bauvorhaben fügen sich in nächster Zeit alle Teile zusammen. Wir wünschen uns, dass sie auch so bleiben.

RESTAURANT MANAGER

Mit der Wiedereröffnung im Frühjahr 2008 erhält Zürich ein trendsetzendes Wahrzeichen zurück: The Dolder Grand. Auf dem Weg in die Zukunft wandelt es sich vom ursprünglichen Curhaus zum wegweisenden City Resort der Luxusklasse. Zu einer exklusiven Adresse mit internationaler Ausstrahlung. Für eine glanzvolle berufliche Herausforderung steht sie Ihnen schon jetzt für Ihre Bewerbung offen: www.thedoldergrand.com/karriere

